



[image]

Windows User | [Course Title] | [Date]



DAFTAR ISI

JUDUL 1

MATERI 2

FILE MULTIMEDIA

MAKANAN TRADISIONAL KHAS DKI JAKARTA

1. Asinan Jakarta



Asinan adalah sejenis makanan yang dibuat dengan cara pengacaran (melalui pengasinan dengan garam atau pengasaman dengan cuka), bahan yang diacarkan yaitu berbagai jenis sayuran dan buah – buahan. Asinan adalah salah satu hidangan khas seni masakan Indonesia, istilah *asin* mengacu kepada proses pengawetan dengan merendam buah atau sayur dalam larutan campuran air dan garam. Asinan ini hampir sama dengan rujak, perbedaan utamanya terletak pada bahan rujak disajikan segar, sedangkan bahan asinan disajikan dalam keadaan diasinkan atau diacar. Terdapat banyak jenis asinan, akan tetapi yang paling terkenal adalah asinan Jakarta.

2. Ayam Sampyok



Ayam sampyok merupakan hidangan unggulan Betawi kota dengan sentuhan cita rasa Cina yang menyelimuti daging empuk ayam. Perlu diketahui dua layer proses “pembumbuan” dilakukan untuk mendapatkan rasa lezat ayam sampyok ini. Sehingga sedap hingga kedalam ayam terasa terus hingga akhir santapan.

3. **Soto Betawi**



Soto Betawi merupakan makanan khas Betawi yang cukup terkenal di Jakarta, dalam soto ini terdapat campuran daging, jeroan sapi, dan kuah santan kental yang menjadikannya rasa menjadi terasa gurih dan nikmat. Meski sejak dahulu sudah ada berbagai varian soto asli Betawi tetapi menurut catatan istilah soto Betawi ini mulai dikenal.

4. **Sayur Gabus Pucung**



Sayur gabus pucung yaitu makanan yang terbuat dari buah pucung atau keluwek. Karena dibuat dengan buah pucung atau keluwek, maka kuah dari sayur gabus pucung berwarna gelap agak kehitaman seperti halnya. Walaupun warna gelap tetapi kalau masalah rasa jangan ditanya apalagi dipadukan dengan ikan gabus yang empuk, namun sekarang sayur gabus ini sulit didapat di Jakarta karena populasi ikan gabus sudah langka.

5. Kerak Telor



Kerak telur merupakan makanan khas yang terkenal di Jakarta, dengan bahan bahan beras ketan putih, telur ayam, ebi (udang kering yang diasinkan) yang disangrai kering ditambah bawang merah goreng, lalu diberi bumbu yang dihaluskan berupa kelapa sangria, cabai merah, kencur, jahe, merica butir, garam, dan gula pasir. Kerak telur merupakan makanan Indonesia yang sudah go-internasional.

6. NASI UDUK



Makanan pokok khas betawi, nasi uduk memiliki rasa lezat dan gurih. Nasi uduk khas betawi biasanya disajikan dengan telur dadar, yang diiris kecil, ataupun semur jengkol, tidak lupa tambahan lauk berupa ayam goreng, empak goreng, kentang balado, dan juga sambal kacang.

7. NASI ULAM



Nasi ulam ini merupakan adaptasi dari budaya cina. Nasi ulam menggunakan nasi pera yang disiram semur baik itu kentang, tahu, maupun telur dengan tambahan cumi asin goreng, telur dadar iris, perkedel kentang, dan juga bihun goreng. Jangan lupa tambahkan daun kemangi, sambal, dan bawang goreng serta taburan kacang tanah tumbuk agar lebih sedap.

8. GADO GADO



Gado gado adalah makanan khas daerah betawi, yang mirip dengan salad mirip orang barat. Isi dari gado gado betawi, tidak jauh beda dengan gado gado yang dijual di Yogyakarta misalnya. Gado gado merupakan kuliner sehat dan mengenyangkan.

9. SEMUR JENGKOL



Makanan khas betawi asli, yang satu ini berbahan dasar jengkol yang memiliki bau khas. Hampir di setiap rumah warga betawi pasti akan menyajikan semur jengkol ini. Rasanya lezat berbanding terbalik dengan bau tidak sedapnya dihidung saat dikonsumsi.

10. DODOL BETAWI



Makanan kecil khas betawi berwarna hitam kecoklatan ini mempunyai varian rasa yang lebih sedikit jika dibandingkan dengan dodol pada umumnya. Dodol betawi hanya terdiri dari ketan putih, ketan hitam, dan durian. Bahan baku dodol betawi adalah ketan, gula merah, gula pasir, serta santan, yang dimasak dengan bahan bakar kayu bakar.

11. PUTU MAYANG



Putu mayang merupakan salah satu jenis kue tradisional khas betawi asli. Bahan dasar berupa tepung kanji atau tepung beras yang dimasak dengan santan ditambah dengan gula merah. Cara mengkonsumsinya dengan menyiram gula merah dan santan atau membubui taburan kelapa pada gula putu mayang yang siap disantap

12. KUE RANGI



Terbuat dari beras putih yang ditumbuk sampai halus.

Kemudian dipanggang di atas cetakan berbentuk setengah lingkaran yang menggunakan api kecil. Begitu matang , kue rangi diangkat dan disajikan dengan topping gula merah pekat

13. KUE CUCUR



Kue cucur menjadi salah satu jajanan pasar khas betawi. Makanan yang dihidangkan dessert ini mempunyai tekstur tebal ditengah dan tipis ditepi. Nama cucur berasal dari cara pembuatan kue ini yang dilakukan dengan cara meneteskan ke atas Loyang dalam jumlah banyak seperti air yang mengucur, jadilah kue cucur

14. KUE TALAM



Kue talam dibuat dari tepung beras ketan dan dimasak dengan gula lalu dikukus. Kue talam dibuat dengan bentuk kecil sesuai dengan cetakannya, sehingga mudah untuk dimakan.

15. KUE CENTE MANIS



Kue cente manis dibuat dengan cara dikukus berbahan baku tepung hunkew, santan kelapa, gula, dan bulir sagu mutiara matang. Semua bahan tersebut dibungkus menjadi satu menggunakan plastik untuk dikukus sebelum dihidangkan.

16. KUE PANCONG



Makanan khas suku betawi kembaran dari rangi ini disajikan dengan taburan gula pasir di atasnya. Sedikit berbeda dengan penyajian kue rangi yang menggunakan siraman gula merah cair.

17. KUE LUPIS



Kue lupis merupakan makanan lebaran khas betawi. Sekilas mirip dengan lamang dari Sumatra. Hanya saja, kue lupis berbentuk segitiga. Kue lupis dimasak dengan terlebih dulu dibungkus menggunakan daun pisang yang dibentuk segitiga kemudian dikukus.

18. KUE BUGIS



Kue ini merupakan kue yang harus ada dalam setiap hantaran pengantin di acara pernikahan yang menggunakan adat betawi. Kue bugis betawi sebenarnya mirip juga dengan kue yang ada di sumatera maupun jawa. Hanya saja membungkusnya saja yang berbeda.

19. KUE CINCIN



Makanan ini berbentuk seperti kue donat dan cocok dijadikan cemilan. Kuie cincin berbahan dasar gula merah campur sagu. Rasanya manis dan gurih.

20. KUE APE ATAU KUE TETE



Makanan khas betawi asli ini punya dua sebutan,yaitu kue ape dan kue tete karena bentuknya. Kue yang berbentuk bulat tipis dengan pinggiran yang garing dan terdapat benjolan ditengahnya ini didominasi warna hijau. Rasanya gurih dan manis.

21. KUE GEPLAK



Kue ini sudah langka, namun di bintaro ada beberapa toko yang masih menjual kue geplak ini. Rasanya dominan manis dengan tekstur lembut terbuat dari beras dengan dominasi warna putih dan coklat.

22. KUE PEPE



Makanan ringan khas betawi lainnya adalah kue pepe. Tekstur kue pepe lembut, legit, dan berlapis-lapis. Kue pepe terbuat dari adonan campuran tepung sagu, tepung beras, gula pasir, dan santan.

23. KUE LUMPUR



Makanan khas betawi bertekstur lembut dan halus ini berbentuk bulan dengan warna dominan kuning dan coklat. Eksistensi kue ini tidak pernah redup hanya saja sudah banyak dilakukan modifikasi pada tampilan dan rasa.

24. KUE DONGKAL



Makanan khas daerah betawi satu ini sudah mulai langka. Berbahan dasar campuran tepung beras, tepung sagu, dan gula merah kemudian dimasak dengan dikukus serta disajikan dengan taburan parutan kelapa. Rasanya gurih dan manis.

25. KUE KERANJANG



Bentuknya yang mirip keranjang dan terbuat dari tepung serta gula membuat kue ini mempunyai rasa manis namun bertekstur lengket. Kue ini merupakan campuran akulturasi budaya tionghoa dan betawi.

26. KUE SATU



Makanan ini terbuat dari tepung kacang hijau yang dicampur dengan gula. Motif kue satu ini beragam, mulai dari hewan sampai dengan bunga.

27. ROTI GAMBANG



Dulu, roti gambang banyak sekali dijual oleh pedagang roti, namun setelah para pedagang bermigrasi, roti ini menjadi jarang ditemui. Roti gambang hampir sama dengan kue bolu, bedanya roti gambang memakai gula merah sebagai pemanisnya sehingga warnanya menjadi coklat.

28. ROTI BUAYA



Roti buaya adalah makanan khas masyarakat betawi, khususnya mereka yang sedang menyelenggarakan acara lamaran atau pernikahan. Rasanya yang enak dan bentuknya yang unik seperti buaya menjadikan roti ini sebagai favorit para pengunjung yang datang ke kota Jakarta.

29. GETUK LINDRI



Getuk lindri terbuat dari singkong parut yang dikukus dengan campuran gula kemudian dipotong menggunakan pisau bertekstur khusus. Cara menghidangkannya dengan ditambah parutan kelapa. Sebenarnya getuk lindri ini merupakan budaya kuliner jawa yang dibawa oleh orang yang bermigrasi ke betawi tempo dulu.

30. WAJIK



Makanan ini mudah buatnya seperti halnya dengan dodol. Wajik sebenarnya dimiliki oleh banyak daerah di Indonesia. Namun, di betawi sendiri wajik merupakan makanan wajib yang harus ada di setiap acara penting seperti perayaan pernikahan, perayaan hari raya, dan pagelaran adat betawi.

31. SAGON



Sagon terbuat dari kelapa parut yang dipanggang dengan tepung ketan dan gula. Sagon merupakan kue yang menjadi saksi adanya proses urbanisasi ke Jakarta sejak jam dulu karena sagon sudah ada sejak sangat lama. Maka dari itu, sagon menjadi kuliner legendaris betawi.